**21-К**

з 30.03 до 03.04

**Технологія приготування борошняних кондитерських виробів**

Технологічний процес виготовлення тістечок і тортів.

Розрізання, просочування сиропом тістового н/ф.

Перемазування поверхні, оздоблення тортів і тістечок.

**Устаткування**

Піч хлібопекарська. Призначення, правила експлуатації.

Піч конвекційна електрична. Призначення, правила експлуатації.

Шафа жаро-кондитерська. Будова, принцип дії, правила експлуатації.

**Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства**

Відділення для приготування оздоблюваних н/ф.

Організація робочих місць. Посуд, інструмент, інвентар, устаткування.